perando cō bono aceto forte / & passarailo per lastamegna / Et se voi ch senza della-
glio vi poterai metter apistar i seme cō
le sopra dutte cose vn pocho di fronde de
aglietti / Et questo secundo il gusto achi piace.

## Sapor fior de persico.

Abi la mandole monde bianche / & ben piste
cō vna mollicha di pan bianco / vn pocho
di Zenzeuero & di Cānella / & de vn pocho
de agresto & de vno roscio / & sucho de po-
mi granati / Aqiongendoui cō queste cose
vn pocho di sandali / Poi distemperarai
& passarai questa compositiō cō il vino
roscio la farai dolce & bruscha secūdo
ch ti piace.

## Sapor Fior de Ginestra.

Iglia de le amandole / & Zafrano / & rosci do-
ua / & ch le amandole siano monde & pi-
ste como vogliono esser / & distemperale
& passale como bono agresto Aqiongedo-
ui del Zenzeuero pisto.

## Sapor de Vua.

Abi de la bona vua negra & rompila molto
bene i vn vaso Bompendo cō essa vn
pane / ó mezo secundo la quantita ch
voi far / & metteui vn pocho di bono agre-
sto / ó vero aceto / per ch luua non sia
tanto dolce / Et queste cose farai bollir
al focho per spatio di meza hora Aqiōn-
gendoui de la Cānella / & Zenzeuero / &
altre bone spetiarie.



## Sapor de Moroni.

Abi dellamandole monde & piste bene con
vn pocha di mollicha di pane bianco /
Et piglia li dutti moroni / & macina con
diligencia ogni cosa insieme / Et non gli
dare colpo ne pistar / per nō romper qlli
granelli piccini ch hanno dentro / poi gli
metti de la Cānella / del Zenzeuero / & vn
pocho di noce moscata / Et ogni cosa passa
per lastamegnia.

## Sapor de cerase negre ó ussiuoli.

Er far simili sapori seguirai lordine dato
& discripto di sopra nel capitolo di fare sa-
por de vua / Ma il poterete far differēte
di color piu & mancho secundo il subget-
to gli mēcteraj.

## Sapor de crognali rosso.

Eguirai quello medesemo modo ch / e / dicto
qui disopra del sapor dele Cerase & dellaua.

## Mostarda.

Iglia la senopa & mettila amolio per doi di
mutandogli spesso lacqua per ch sia piu
biancha / & habi delle amandole monde
& piste como vogliono esser / Et quando
seranno ben piste metterai con esse la
dutta senepa / & di nouo lepistarai i seme
molto bene / Poi habi di bono agresto ó
vero Aceto pistandogli etiandio vna
mollicha di pan bianco / poi distemperala
& passala per lastamegna Et fallo voi lo-
dolce ó forte como ti piace.